

KRAFT&DELE
PROFESSIONAL

INSTRUKCJA OBSŁUGI

Tłumaczenie instrukcji oryginalnej

MASZYNNKA RĘCZNA DO MAKARONU I CIASTA



KD4127

PRZYGOTOWANIE MASZYNKI PRZED UŻYCIEM

1. Przymocować maszynkę do stołu za pomocą imadła. Włożyć rączkę (rys. 1).
2. Przed pierwszym użyciem trzeba usunąć z maszynki nadmiar oleju:
 - a. przetrzeć maszynkę suchą szmatką;
 - b. przygotować małe kawałki ciasta i kilka razy przepuścić przez maszynkę, następnie ciasto wyrzucić.

UMOCOWANIE WAŁKÓW KROJĄCYCH

Na spodzie nasady z wałkami krojącymi znajdują się po bokach uchwyty. Należy je nałożyć z góry na uchwyty zabezpieczające maszynkę. Odkręcić ruchem w przeciwnym kierunku.

ROBIENIE MAKARONU

Pokrętko do ustawiania grubości ciasta (po lewej stronie maszynki, obok rączki) ustawić do pozycji 7. Kręcić rączką dopóki dwa gładkie wałki całkowicie się od siebie nie oddalą. Przepuścić ciasto przez te wałki. Rozwałkowane ciasto przełożyć na pół a wewnętrzną stronę posypać mąką. Jeżeli jest wilgotne, jeszcze raz posypać mąką. Pokrętko ustawić do pozycji 6 i znowu przepuścić przez maszynkę. Jeżeli chcemy uzyskać cieńsze ciasto, należy pokrętkiem ustawiać do coraz mniejszych pozycji i za każdym razem przepuszczać przez maszynkę. Po osiągnięciu wymaganej grubości ciasta, następnym krokiem będzie krojenie makaronu. Ciasto nieużywane w tym momencie należy zawinąć do ścierki aby nie wyschło. Wyciągnąć rączkę z maszynki i włożyć do otworu wybranego wałka nasady. Pokroić ciasto wybranym wałkiem kręcąc powoli rączką.

KONSERWACJA MASZYNKI

1. Czyścić tylko suchą szmatką.
2. Nie myć wodą.
3. Nie myć w zlewie z naczyniami.
4. Nie wkładać noża między wałki urządzenia.

